
RECETARIO

REX ESPELTA ARTESANO

REX
ESPELTA
ARTESANO



Pan 100% de espelta rústico con REX ESPELTA ARTESANO

REX ESPELTA ARTESANO	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,300 kg
Total	11,500 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar las piezas y rebozar con harina de espelta o con el mismo mix.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 – 220 °C durante unos 40 minutos.



Chapata 100% de espelta (larga fermentación)

con REX ESPELTA ARTESANO y ESPELTA PLUS

REX ESPELTA ARTESANO	10,000 kg
ESPELTA PLUS	0,100 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	8,000 kg
Total	18,380 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Reposo en bloque unas 16 – 18 horas a 5 °C.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque durante unos 60 minutos a temperatura ambiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina de espelta, dividir y formar piezas tipo chapata.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos a temperatura ambiente.
- Cocer de entrada a 240 – 250 °C, bajando a 220 °C durante unos 40 minutos (según el tamaño de la pieza).



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1039 kJ (246 kcal)
Grasas:	2,8 g
de las cuales saturadas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	43,4 g
de los cuales azúcares:	2,9 g
Fibra alimentaria:	2,1 g
Proteínas:	10,5 g
Sal:	1,5 g

Pan

con REX ESPELTA ARTESANO y REX SOJA

Harina integral de espelta	3,500 kg
REX ESPELTA ARTESANO	5,000 kg
REX SOJA	1,500 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6.000 kg
Total	16,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,250 kg – 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Tamizar con harina y cocer a 250 °C (con vapor) durante 12 minutos (según el tamaño de la pieza).



Pan de horno

con REX ESPELTA ARTESANO e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de media fuerza	3,700 kg
REX ESPELTA ARTESANO	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,300 kg
Aceite de oliva	0,125 kg
Levadura	0,125 kg
Agua	2,750 kg
<hr/> Total	<hr/> 8,000 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar las piezas, humedecer con agua y rebozar con harina.
- Fermentar durante 80 – 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R. (en bannetons si es posible).
- Hacer tres cortes y cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 20 minutos (según el tamaño de la pieza).



Coca de panadero 100% de espelta con REX ESPELTA ARTESANO

REX ESPELTA ARTESANO	10,000 kg
Aceite de oliva	0,700 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	7,000 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir piezas de 0,400 kg, formar barras sin desgasificar y dejar reposar 20 minutos.
- Estirar las piezas y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con aceite de oliva virgen, presionar con los dedos y espolvorear con azúcar en grano.
- Cocer a 260 °C durante unos 10 minutos (directamente sobre suela si es posible).
Al salir del horno, pulverizar con anís seco.



Cake de espelta con REX ESPELTA ARTESANO y BIENETTA

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,900 kg
Miel	0,100 kg
REX ESPELTA ARTESANO	0,800 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
<u>Aceite/Mantequilla</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	3,430 kg

Decoración

BIENETTA	0,200 kg
Semillas de calabaza	0,150 kg
Copos de avena	0,050 kg
<u>Total</u>	<u>0,400 kg</u>

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Batir el huevo, el azúcar y la miel hasta que blanquee. A continuación, añadir REX ESPELTA ARTESANO y MELLA TRIEB. Incorporar la grasa y batir a velocidad media durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cubrir uniformemente con la decoración y cocer a 180 °C durante 45 – 50 minutos.



